



CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO PIGNOLO

Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Uve da cui è prodotto

È il più grande vitigno autoctono rosso da invecchiamento del Friuli. Varietà antica (1398), per lungo tempo dimenticata fin quasi a scomparire. Riscoperta solo in anni recenti abbiamo intrapreso con convinzione la strada della sua valorizzazione quale originale ed importante tassello della gamma vini dell'azienda Conte d'Attimis - Maniago.

Posizione del vigneto

Le Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD), splendide dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza. Il comprensorio D.O.C. è quello dei Friuli Colli Orientali. L'esposizione è a Sud. Giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa.

Sistema d'allevamento

A Guyot, forma di allevamento diffusa nelle colline friulane ottimizzata ad una produzione di qualità attraverso un consistente contenimento della vigoria ed un basso carico di gemme per pianta.

Difesa fitosanitaria

A basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro-ambientale.

Vendemmia

L'uva è raccolta manualmente in cassette da appassimento con cernita in campo dei grappoli migliori operata da manodopera qualificata ed appositamente istruita.

Vinificazione

In rosso cioè con prolungata macerazione del mosto con le bucce a temperatura controllata (28 °C), per l'ottenimento di

un vino strutturato. Segue la pressatura ed il completamento della fermentazione alcolica.

Affinamento

In botti di rovere ed in piccoli carati di rovere francese per almeno 24-30 mesi. L'affinamento prosegue dopo l'imbottigliamento, nella cinquecentesca cantina sotterranea della Tenuta, per circa dodici mesi prima dell'etichettatura.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il bouquet è ampio con sentori di frutta rossa matura, prugna, frutti di bosco e mora di gelso, il tutto elegantemente arricchito da una morbida speziatura. Il finale è balsamico con sentori di eucalipto e liquirizia in evidenza. Al palato è potente, di grande avvolgenza, equilibrato e morbido. Ottima la chiusura impreziosita, com'è caratteristico del vitigno, da una gradevole freschezza e da tannini spessi, vivaci ma setosi a garanzia di una notevole longevità.

Gastronomia

Ottimo con la selvaggina, carni rosse alla brace ma anche con accostamenti elaborati come il petto d'anatra in salsa di mirtillo, medaglioni di capriolo al ginepro, per terminare con i formaggi stagionati.

Longevità

Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi quattro anni e può, in adatte condizioni di conservazione, superare i dieci anni in bottiglia.

Servizio

Conservare, in posizione coricata, in luogo asciutto e buio a temperatura costante. Scaraffare per favorirne l'ossigenazione e servire a temperatura ambiente (18-20 °C).